



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

SUBSTITUSI TEPUNG KANJI (MANIHOT ESCULENTA) DENGAN TEPUNG SAGU (DEUDAK SAGEE/METROXYLON SP) PADA PEMBUATAN KUE LAPIS

ABSTRACT

ABSTRAK

Kata Kunci: Substitusi, Tepung Kanji, Tepung Sagu (Deudak Sagee),
Kue Lapis

Penelitian ini berjudul “Substitusi Tepung Kanji (Manihot Esculenta) Dengan Tepung Sagu (Deudak Sagee/Metroxylon sp) Pada Pembuatan Kue Lapis”. Pohon sagu banyak terdapat di Aceh Selatan khususnya di Labuhanhaji Tengah dan pemanfaatannya belum berkembang, tepung sagu lebih ekonomis, harganya lebih murah dibandingkan dengan tepung kanji. Mengangkat masalah bagaimanakah karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) dan bagaimanakah tingkat penerimaan konsumen terhadap substitusi tepung kanji dengan tepung sagu (deudak sagee) pada pembuatan kue lapis. Tujuan penelitian untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap substitusi tepung kanji dengan tepung sagu (deudak sagee) pada pembuatan kue lapis dan mendapatkan resep standar. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Teknik pengumpulan data dengan menggunakan sensory evaluation (uji pengamatan) untuk narasumber dan uji acceptability test (uji penerimaan) untuk panelis konsumen. Teknik analisis data menggunakan anova satu jalur dengan LSD (Least Significant Different) dengan taraf signifikan 0,05. Hasil penelitian dari narasumber dan panelis konsumen terhadap substitusi tepung kanji dengan tepung sagu (deudak sagee) pada pembuatan kue lapis Ha di tolak. Dari narasumber kue lapis sagu (deudak sagee) menghasilkan warna kurang baik (22), aroma kurang harum (23), tekstur kurang kenyal (20), rasa kurang enak (21). Dari panelis konsumen kue lapis sagu (deudak sagee) menghasilkan warna kurang baik (3.6), aroma kurang harum (3.7), tekstur kurang kenyal (3.4), rasa kurang enak (3.5) dan diharapkan dilakukan penelitian substitusi parsial pada pembuatan kue lapis sagu (deudak sagee) dan disarankan untuk meneliti penggunaan bubuk coklat dalam adonan kue lapis sagu (deudak sagee).